

Aus dem Verlag der **Landlust**

EINFACH HAUSGEMACHT

EINFACH HAUSGEMACHT

Mein Magazin für Haus und Küche

Zweit- / Frühsommer 2014 4,20 €

15
Etiketten
für Selbst-
gemachtes



Pfiffige Steckstühle
Süße Erdbeeren
Grillen: Feuer und Flamme

AL 4,20 EUR
GB 2,10 GBP
FR 5,20 EUR
LU 5,10 EUR



Mozzarella auf Norddeutsch

Sommerlich, säuerlich, weich und weiß: Wie mit Antonella, Bambina und Verona der Mozzarella nach Warpe kam.

Mozzarella ist ein italienischer Pasta-Filata, was so viel bedeutet wie Brühkäse. Die weißen Kugeln entstehen aus Büffel- oder Kuhmilch oder einem Gemisch beider Milcharten. In Deutschland und auch in vielen anderen Teilen der Welt wird vornehmlich Kuhmilch-Mozzarella gekäst. Das mag vor allem daran liegen, dass Milchkühe mehr Milch liefern als Büffeln und die Herstellung damit preiswerter ist. Schade eigentlich, hat doch der ursprüngliche Büffelmozzarella geschmacklich viel mehr zu bieten als sein weißer Zwilling aus Kuhmilch.

Süditalien oder Norddeutschland

Das italienische Original, „Mozzarella di Bufala Campana“, trägt eine EU-weit geschützte Ursprungsbezeichnung. Dieser Büffelmilchkäse stammt nach wie vor aus der süditalienischen Region Kampanien. Dort wurden die Käsekugeln bereits im 16. Jahrhundert hergestellt. Und

auch schon im frühen Mittelalter sollen sich Reisende in italienischen Klöstern mit einer Vorform des aromatischen und nahrhaften Käses gestärkt haben.

Gut schmeckender Büffelmozzarella muss heute nicht mehr zwingend aus Italien stammen. Das beweist der Büffelmozzarella aus dem norddeutschen Warpe, im Nienburger Land. Hier, eine Autostunde von Bremen entfernt, hat die Landtierärztin Mia Fiedler ihren Wasserbüffelhof mit angrenzender Käseerei.

Über den Eismann zum Wasserbüffel

Insgesamt leben 27 Büffel in Warpe. Darunter 14 Büffeldamen, die die Milch für den norddeutschen Mozzarella liefern. Tagsüber grasen die imposanten, schwarzen Tiere auf den umliegenden Wiesen, dösen in der Sonne oder wälzen sich in der Suhle. Eine ihrer Lieblingsbeschäftigungen.



Wasserbüffel, wie die von Mia Fiedler, sind sehr genügsame Tiere. Sie werden gerne zur Beweidung von Feuchtgrünland eingesetzt.

Durch eine Fachzeitschrift wurde Mia Fiedler auf die Wasserbüffel aufmerksam. In einer Kleintiersprechstunde erzählte sie kurz darauf einem Kunden, Italiener und Eisdielenbesitzer, von ihrer Begeisterung. „Er sollte mir mal verraten, woher man denn die Tiere bekommen könnte. Das war aber nicht ganz ernst gemeint“, erzählt Mia Fiedler und lacht. Acht Wochen später klingelt bei der Tierärztin das Telefon. Ein Italiener ist am anderen Ende der Leitung. Ein Bekannter des Eisdielenbesitzers. Er habe einen Büffelhalter bei Treviso in Norditalien aufgetan. „Sie haben mich gleich eingeladen. Dreimal waren wir vor Ort und haben uns die Büffel angesehen.“ 2007 traten dann zehn Wasserbüffel ihren Umzug von Italien nach Warpe an. Doch der Mozzarella ließ noch auf sich warten. „Erst ein Jahr später, nachdem die ersten Kühe abgekalbt hatten, habe ich versucht, Mozzarella zu machen. Wie das genau funktioniert, das steht aber in keinem Buch“, weiß Mia Fiedler nach unzähligen Fehlversuchen. „Vor allem der pH-Wert war ein Knackpunkt“, erinnert sie sich. Nach über einem Jahr entdeckt sie durch Zufall den passenden Säuregrad. „Ich bin nach vielen Versuchen übermüdet eingeschlafen und habe den Käsebruch vergessen. Der pH-Wert sank zu weit ab. Scheinbar war aber genau das notwendig.“ Kurz darauf hält Mia Fiedler den ersten eigenen Mozzarella in der Hand.

Schritt für Schritt zum Käseg Glück

Heute produziert die Büffellebhaberin die Käsekugeln zweimal in der Woche. Gemolken wird jeden Tag, morgens und abends. Antonella, Bambina, Estella, Verona und



Emanuela sind Kühe der ersten Stunde. „Sie sind schon acht Jahre alt und geben noch immer Milch“, sagt Mia Fiedler stolz. Im Gegensatz zu leistungsstarken Milchkühen liefern Büffelkühe nur etwa vier bis sieben Liter Milch pro Melkzeit. Dafür ist die Büffelmilch aber wesentlich gehaltvoller. Mit 7,5 Prozent Fett enthält sie doppelt so viel Fett wie Kuhmilch, mehr Laktose und ein Drittel mehr Eiweiß. Das mache den Käse so geschmacksintensiv, betont die Tierärztin.

In Handarbeit entstehen in den Sommermonaten pro Woche etwa 32 Kilo Mozzarella. Zusätzlich produziert die kleine Käserei noch Camembert, Schnittkäse, eine Art Fetakäse, Joghurt und Quark. Alle Produkte verkauft Mia Fiedler in ihrem Hofladen und auf Wochenmärkten. Regelmäßig erhält die Hofkäserei zudem Bestellungen verschiedener Restaurants. Auch die Gastronomie hat den Büffelkäse aus Warpe entdeckt. Nach dem Melken gibt Mia Fiedler die Büffelmilch in den Heizkessel. Sie wird zunächst bei 62 Grad 30 Minuten pasteurisiert. Dann kühlt der Kessel die Milch runter. „Zur Herstellung des Mozzarellas muss die Milch eine Temperatur von 40 Grad haben“, sagt die Käsemacherin und nimmt das Thermometer aus dem Kessel. Sie gibt spezielle Bakterienkulturen hinein. Diese säuern die Milch, die nun eine halbe Stunde ruhen muss. Danach kommt zusätzlich flüssiges Lab in den Kessel. Es lässt das Eiweiß in der Milch gerinnen, sodass sich nach einer halben Stunde eine feste Masse, die sogenannte Gallerte bildet.



1. Für ein Kilo Käse benötigt Mia Fiedler etwa 4,5 Liter Milch.
2. / 3. Bevor sie die gerinnene Milch mit der Käseharfe schneidet, misst sie den pH-Wert.
4. Die ausgetretene, blasse gelbe Molke lässt Mia Fiedler in einen Eimer ab.
5. Nach zwei Stunden Ruhezeit hebt die Käsemacherin den Bruch aus dem Kessel.
6. Durch das Überbrühen mit heißem Wasser wird die Masse weich und zieht Fäden.
7. Anstrengend: Das Abknöpfen des heißen Käses erfordert hitzeresistente Hände.



Der Büffelhof ist ein beliebtes Ausflugsziel.



Kühl gelagert hält sich der Mozzarella zwei Wochen.

Passt der pH-Wert, beginnt Mia Fiedler die geronnene Milch mit einer Käseharfe vorsichtig, aber zügig in walnussgroße Stücke zu zerteilen. Die austretende Molke lässt sie durch ein Ventil im Kessel ab. Ein prüfender Blick auf das Thermostat. Der Käsebruch muss jetzt zwei Stunden bei konstanten 41 Grad ruhen. Zeit, in der sich die Tierärztin um ihre vierbeinigen Patienten kümmert. Einen halben Tag nimmt das Käsemachen in Anspruch. Immer kann es sein, dass mittendrin ein Notruf von einem der umliegenden Höfe eingeht. Zum Glück hat Mia Fiedler aber Unterstützung von ihren Angestellten. Auch viele von ihnen hat sie für das Käsemachen begeistert.

Gezupfter Brühkäse

Zurück in der Käseerei steht die Büffelhalterin wieder in weißer Arbeitskleidung und mit frisch desinfizierten Händen am Kessel. Jetzt beginnt die kräftezehrende Handarbeit. Aus den Tiefen des Behälters hievt die zierliche Frau den nachgesäuerten Käsebruch in große Körbe. Es muss jetzt schnell gehen. Mia Fiedler erklärt: „Der Bruch säuert nach. Sinkt der pH-Wert zu weit ab, kann ich die Masse nicht mehr verarbeiten. Das könnte ich zwar mit kaltem Wasser stoppen, aber das macht man nicht. Die Italiener sagen: „Arbeite einfach schneller, dann wird der Bruch auch nicht sauer.“

Zügig zerkleinert die Käsemacherin also den Bruch mit den Händen weiter. Nur so entsteht später ein gleichmäßiger Teig.

Manfred Alschewski, ein Angestellter, steht bereit. Er hat einen Durchschlag aus Edelstahl, kaltes Wasser und 15-prozentige Salzlake auf dem Arbeitstisch platziert. Vor ihm steht ein elektrischer Kochtopf mit dampfendem Wasser. Mia Fiedler gibt den Bruch portionsweise in den Durchschlag, den Manfred sogleich in das 90 Grad heiße Wasser taucht. Unter Rühren entsteht ein weicher, leicht gummiartiger Teig.

Erst wenn die Masse Fäden zieht, klemmt die Käsemacherin mit geübtem Griff immer wieder heiße weiße Kugeln ab. „Mozzare“ nennen das die Italiener. Übersetzt bedeutet das „abzapfen“ oder „abkneifen“. Und eben dieses „mozzare“ hat dem Käse auch seinen Namen gegeben. Dann wandern die Kugeln in einen, mit kaltem Wasser gefüllten, Bottich. Das fixiert die Form. Erst danach werden die Mozzarellas mit einer einprozentigen Salzlake einzeln in Becher verpackt. Gekühlt bleibt der Käse in dieser Lösung etwa zwei Wochen frisch.

Zwei schöne Rezepte mit Büffelmozzarella finden Sie auf der nächsten Seite.

Text: Welke Helmutz / Fotos: Lena Möhler

Büffelmozzarella in Deutschland

Wasserbüffelhof Warpe

Haus Nr. 9
27333 Warpe
www.wasserbuettelhof-warpe.de

Beuerbach

Benediktstraße 4
86947 Beuerbach
www.bueffelhof-beuerbach.de

Golden Buffalo Handels GmbH

Gartenweg 12
09217 Burgstädt
www.golden-buffalo.de

Büffelhof Strasen

Priepeter Landstraße 25a
17255 Wiesenberg
www.bueffelhof-strasen.de

Bobalis Agrargesellschaft mbH

Hauptstraße 30
14913 Jüterbog
Brandenburg
www.bobalis.de

Landgut Chursdorf GbR

Landgutweg 25
09322 Penig, Ortsteil Chursdorf
Sachsen (bei Chemnitz)
www.landgut-chursdorf.de

Biohof Elite

Großer Garten 6
29693 Ahlden / Ortsteil Elite
Niedersachsen
www.biohof-elite.de

Hohensteiner Hofkäseerei

Heidäcker Hof 1
72531 Hohenstein -
Odenwaldstetten
Baden-Württemberg
www.hbkaes.de

Zitronen-Mozzarella mit knusprigem Basilikum

Für 4 Personen

250 g Büffelmozzarella
1 Bund Basilikum
5 EL Olivenöl
¼ TL rosa Pfefferbeeren
Dressing:
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker

Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Basilikumblättchen darin portionsweise knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Dressing die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Zitronenschale und -saft mit Salz, Pfeffer und Zucker mischen.

Mit dem Bratöl verrühren.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermengen. Auf Tellern oder gerösteten Brotscheiben anrichten. Mit zerdrückten rosa Pfefferbeeren und den Basilikumblättchen garnieren.



Mozzarellaspieße

Für 4 Personen

250 g Büffelmozzarella
1 Zucchini
2 Paprikaschoten
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Zucker
100 g kleine Champignons

Die Zucchini waschen, putzen und würfeln. Die Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben hobeln. Die Kräuter waschen und trockentupfen. Die Thymianblättchen abzupfen.

Die Rosmarinnadeln bis auf die oberen abstreifen und hacken. Die Rosmarinstiele zur Seite legen.

Die Gemüsewürfel in 2 Esslöffel Öl anbraten. Den Knoblauch und die Kräuter zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 1 EL Balsamico unterrühren. Abkühlen lassen. Die Champignons putzen und im restlichen Olivenöl rundherum anbraten. Mit dem restlichen Essig ablöschen und etwas ziehen lassen. Salzen und pfeffern. Den Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Gemüsewürfeln und den Pilzen im Wechsel auf die Rosmarinzwige stecken. Mit dem Sud beträufeln und servieren.

Die Spieße schmecken zu Brot, Salat oder gegrilltem Fleisch.

Text und Rezepte: Meike Heinatz
Umsetzung und Fotos: Winfried Heirze